



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

### Технологическое предпринимательство

Закреплена за кафедрой      Экономика и предпринимательство

Учебный план                      Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль                            Технология продуктов животного происхождения

Квалификация                      магистр

Срок обучения                      2 года

Форма обучения                      очная                                      Общая трудоемкость                      3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:                      зачеты 2

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	2(1.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	20.25	20.25	20.25	20.25
Сам. работа	87.75	87.75	87.75	87.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

ассистент Дорждеева Валентина Александровна

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

**Технологическое предпринимательство**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Экономика и предпринимательство**

31.08.2021 номер протокола 1 2021 г.

Зав. кафедрой Морозова Ирина Анатольевна

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от

09.09.2021 г. № 1

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

09.09.2021 г.

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>
Цель дисциплины — формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	ФТД
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Микроэкономика (продвинутый курс)
2.1.2	Математические методы в физике
2.1.3	Основы применения нормативно-технической документации при технологической подготовке производства
2.1.4	Основы автоматизированного проектирования литейных процессов
2.1.5	Управление проектами
2.1.6	Информационно-коммуникационные технологии
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Организационное развитие международных компаний
2.2.2	Управление проектами
2.2.3	Наилучшие доступные технологии
2.2.4	Управление инновациями
2.2.5	Управление человеческими ресурсами
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>	
<b>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</b>	
<i>УК-1.1: Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации</i>	
Результаты обучения: Знает основы критического анализа и синтеза информации. Умеет выделять базовые составляющие поставленных задач. Владеет методами анализа и синтеза в решении задач.	
<i>УК-1.2: Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, осуществляет поиск вариантов решения проблемной ситуации на основе доступных источников информации, применяя методы системного подхода и критического анализа преимуществ и рисков, разрабатывает стратегию действий и принимает конкретные решения по ее реализации с учетом практических последствий</i>	
Результаты обучения: Знает основные характеристики информации и требования, предъявляемые к ней. Умеет критически работать с информацией. Владеет способностью определять, интерпретировать и ранжировать информацию.	
<i>УК-1.3: Владеет методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций, методиками целеполагания, определения способов достижения цели и разработки стратегии действий</i>	
Результаты обучения: Знает источники информации, требуемой для решения поставленной задачи. Умеет использовать различные типы поисковых запросов. Владеет способностью поиска информации	
<b>УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</b>	
<i>УК-2.1: Знает этапы жизненного цикла проекта, методы разработки и управления проектами</i>	
Результаты обучения: Знает требования к постановке цели и задач. Умеет формулировать задачи. Владеет способностью определять круг задач для достижения поставленной цели.	
<i>УК-2.2: Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы и основные направления работ, формировать план-график проектных работ и контроля их выполнения, объяснять цели и формулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта, управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i>	
Результаты обучения: Знает способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов. Умеет оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели проекта. Владеет способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта.	
<i>УК-2.3: Владеет методиками разработки и управления проектом, методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта с учетом возможных рисков, навыками публичного представления проекта</i>	
Результаты обучения: Знает основы планирования деятельности по достижению задач. Умеет соотносить ресурсы и ограничения в решении задач. Владеет способностью планировать решение задач в зоне своей ответственности с учетом действующих правовых норм.	

<b>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</b>
<i>УК-3.1: Знает методы формирования команд, основы теории лидерства, стили и методы эффективного руководства коллективами, правила командной работы</i>
<p>Результаты обучения: Знает основные принципы командной работы.</p> <p>Умеет работать в команде на основе стратегии сотрудничества.</p> <p>Владеет способностью определять свою роль в командной работе для достижения поставленной цели.</p>
<i>УК-3.2: Умеет использовать стратегию сотрудничества, планировать работу в команде, определять роли и распределять задачи членам команды, применяя эффективные стили руководства групповой деятельностью для достижения поставленной цели с учетом прогнозируемых результатов личных и коллективных действий</i>
<p>Результаты обучения: Знает сущность командных и личных интересов и особенности их согласования.</p> <p>Умеет выявлять особенности поведения и интересы участников командной работы.</p> <p>Владеет способностью реализовывать свою роль в командной работе с учетом особенностей поведения и интересов участников командной работы</p>
<i>УК-3.3: Владеет навыками межличностных, групповых и организационных коммуникаций при организации и руководстве работой команды для достижения поставленной цели, выбора способов мотивации членов команды с учетом их личностных особенностей и организационных возможностей</i>
<p>Результаты обучения: Знает особенности и стратегии межличностного взаимодействия в командной работе.</p> <p>Умеет анализировать возможные последствия личных действий в командной работе.</p> <p>Владеет способностью строить продуктивное взаимодействие в команде на основе ответственного отношения к личным действиям.</p>
<b>ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития</b>
<i>ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий</i>
<p>Результаты обучения: Знает основы проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом</p> <p>Владеет навыками использования современных и прогрессивных технологий</p> <p>Умеет проектировать продукты питания с заданными свойствами и составом с использованием современных и прогрессивных технологий</p>
<i>ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения</i>
<p>Результаты обучения: Знает методы оценки инновационно-технологических рисков</p> <p>Владеет навыками оценки потенциала коммерциализации разработок</p> <p>Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок продуктов питания животного происхождения</p>
<i>ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения</i>
<p>Результаты обучения: Знает современные разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений</p> <p>Владеет навыками разработки новых рецептурных и технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения различного назначения</p>